hatcocorp.com

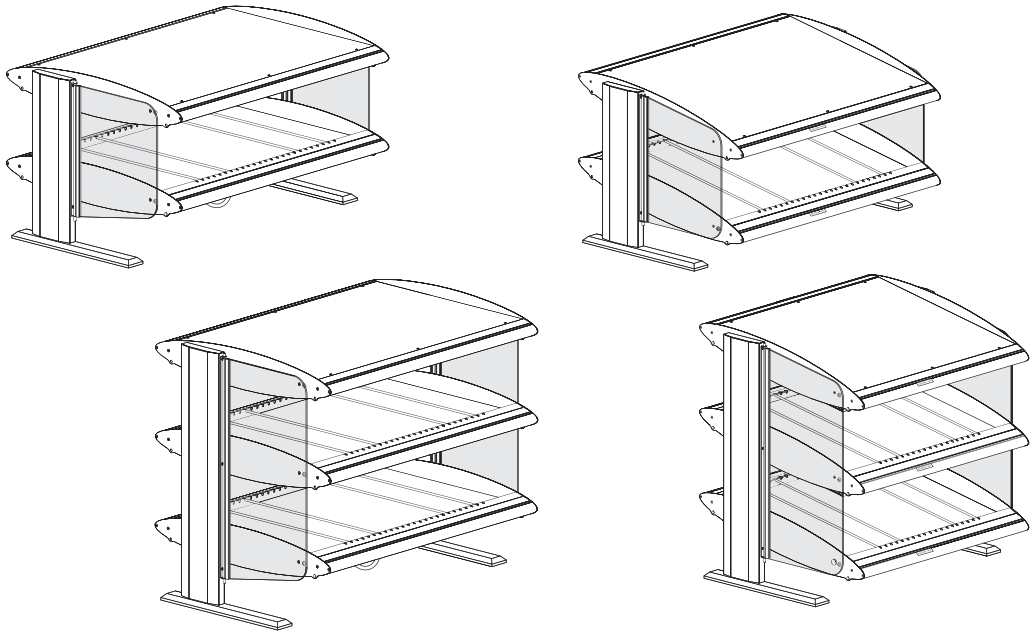
Register Online!
(see page 2)

S'inscrire en ligne!
(voir page 15)

Heated Merchandisers
Comptoir Chauffant
HXMH and HXMS Series/Série

Installation and Operating Manual
Manuel d'installation et d'utilisation

P/N 07.04.663.00



⚠ WARNING

Do not operate this equipment unless you have read and understood the contents of this manual! Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury or death. This manual contains important safety information concerning the maintenance, use, and operation of this product. If you're unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Keep this manual in a safe location for future reference.

English = p 2

⚠ ADVERTENCIA

No opere este equipo al menos que haya leído y comprendido el contenido de este manual! Cualquier falla en el seguimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede resultar en un serio lesión o muerte. Este manual contiene importante información sobre seguridad concerniente al mantenimiento, uso y operación de este producto. Si usted no puede entender el contenido de este manual por favor pregunte a su supervisor. Almacenar este manual en una localización segura para la referencia futura.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet équipement sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel ! Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner de graves blessures ou la mort. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit. Si vous ne comprenez pas le contenu de ce manuel, veuillez le signaler à votre supérieur. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer plus tard.

Français = p 15

© 2013 Hatco Corporation

CONTENTS

English

Important Owner Information **2**
Introduction **2**
Important Safety Information **3**
Model Description **4**
All Models 4
HXMH-XX and HXMH-XXD Models 4
HXMS-XX and HXMS-XXD Models 4
Model Designation **4**
Specifications **5**
Plug Configurations 5
Electrical Rating Charts 5
Dimensions — HXMH Models 7
Dimensions — HXMS Models 8
Installation **9**
General 9
Operation **10**
General 10
Maintenance **10**
General 10
Daily Cleaning 10
Replacing a Xenon Bulb 11
Troubleshooting Guide **12**
Options and Accessories **12**
Limited Warranty **14**
Authorized Parts Distributors ..... **Back Cover**

IMPORTANT OWNER INFORMATION

Record the model number, serial number, voltage, and purchase date of the unit in the spaces below (specification label located on the side of the control enclosure). Please have this information available when calling Hatco for service assistance.

Model No. _____

Serial No. _____

Voltage _____

Date of Purchase _____

Register your unit!

Completing online warranty registration will prevent delay in obtaining warranty coverage. Access the Hatco website at **www.hatcocorp.com**, select the *Parts & Service* pull-down menu, and click on "Warranty Registration".

Business Hours: 8:00 AM to 5:00 PM Central Standard Time (CST)

(Summer Hours: June to September—
8:00 AM to 5:00 PM CST Monday–Thursday
8:00 AM to 2:30 PM CST Friday)

Telephone: 800-558-0607; 414-671-6350

e-mail: partsandservice@hatcocorp.com

Fax: 800-690-2966 (Parts and Service)
414-671-3976 (International)

24/7 24 Hour 7 Day Parts and Service Assistance available in the United States and Canada by calling 800-558-0607.

Additional information can be found by visiting our web site at **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Hatco Heated Merchandisers are perfect for holding hot packaged food in convenience stores, on a buffet line, or at temporary serving areas. Hot wrapped products are kept at optimum serving temperatures without affecting quality. These units feature a thermostatically-controlled heated base, xenon lighting on each shelf, and a cord and plug set.

Hatco Heated Merchandisers are products of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance, and optimum performance. Every unit is inspected and tested thoroughly prior to shipment.

This manual provides the installation, safety, and operating instructions for Heated Merchandisers. Hatco recommends all installation, operating, and safety instructions appearing in this manual be read prior to installation or operation of the warmer.

Safety information that appears in this manual is identified by the following signal word panels:

⚠ WARNING

WARNING indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

NOTICE is used to address practices not related to personal injury.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read the following important safety information before using this equipment to avoid serious injury or death and to avoid damage to equipment or property.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.**
- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, setup, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Do not pull unit by power cord.**
- **Discontinue use if power cord is frayed or worn.**
- **Do not attempt to repair or replace a damaged power cord. Cord must be replaced by Hatco, an Authorized Hatco Service Agent, or a person with similar qualifications.**
- **This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

FIRE HAZARD: Install unit with a minimum of 3″ (76 mm) of space from rear of unit to a back wall. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

Make sure food product has been heated to the proper food-safe temperature before placing in unit. Failure to heat food product properly may result in serious health risks. This unit is for holding pre-heated food product only.

The light fixtures in this unit have glass safety shields covering the light bulbs to meet National Sanitation Foundation (NSF) standards. To avoid personal injury and/or food contamination, always operate unit with glass safety shields properly installed.

⚠ WARNING

Do not place food product directly onto hardcoat surface. Food product must be wrapped, boxed, or on a food pan.

Make sure all operators have been instructed on the safe and proper use of the unit.

This unit is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Ensure proper supervision of children and keep them away from the unit.

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

NOTICE

Do not lay unit on front or back side. Damage to unit could occur.

Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

Do not slide pans across hardcoat surface, use rough-bottomed pans, or drop anything on hardcoat surface. Scratching may occur. Damage to hardcoat surface caused by misuse is not covered under warranty.

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

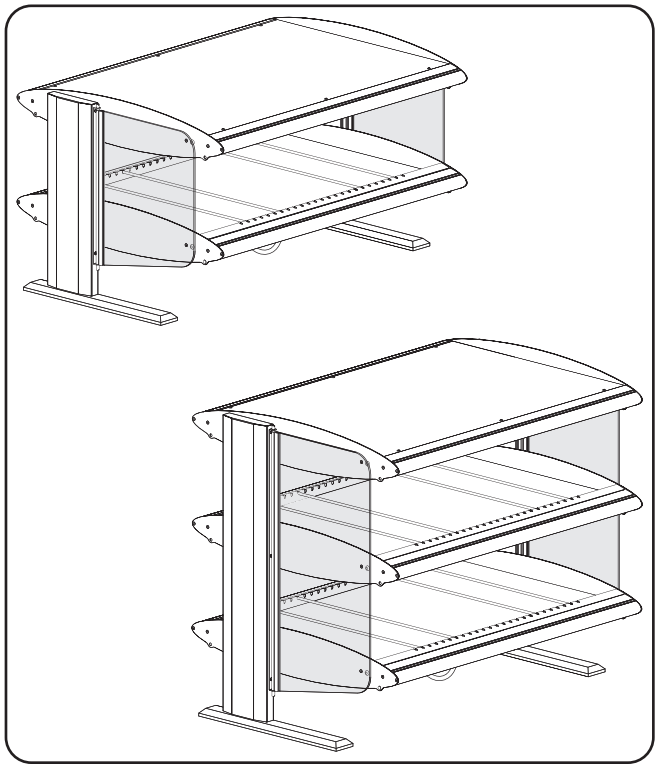
MODEL DESCRIPTION

All Models

All Hatco Heated Merchandisers are perfect for holding hot packaged food in convenience stores, on a buffet line, or at temporary serving areas. Hot wrapped products are kept at optimum serving temperatures without affecting quality. All models feature include a thermostatically-controlled heated base, xenon lighting on each shelf, product divider rods, hinged glass side panels, and a 6′ (1829 mm) cord and plug set. Heated Merchandisers come standard in black and are available in several *Designer* colors.

HXMH-XX and HXMH-XXD Models

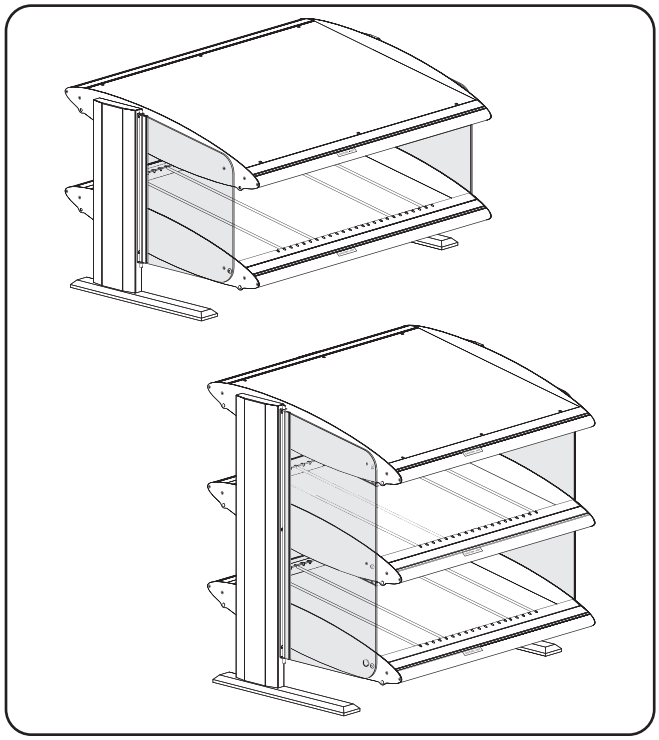
HXMH models are horizontal shelf merchandisers designed to hold hot wrapped product. They are available in widths from 24″ to 60″ (610 to 1524 mm) in six inch (152 mm) increments and are available in single or dual shelf models.



HXMH Models

HXMS-XX and HXMS-XXD Models

The HXMS models are slanted shelf merchandisers designed to hold hot wrapped product. The shelves are slanted for the convenience of self-service. They are available in widths from 24″ to 60″ (610 to 1524 mm) in six inch (152 mm) increments and are available in single or dual shelf models.



HXMS Models

NOTE: Sneeze guards and flip-up doors are available for the Heated Merchandisers. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES *section in this manual for details.*

MODEL DESIGNATION

H X M X - X X D

- H X M X: Heated Merchandiser with Xenon lighting
- X: H = Horizontal Shelf; S = Slanted Shelf
- X X: Heated Width of Unit (inches)
- D: No Character = Single Shelf; D = Dual Shelf

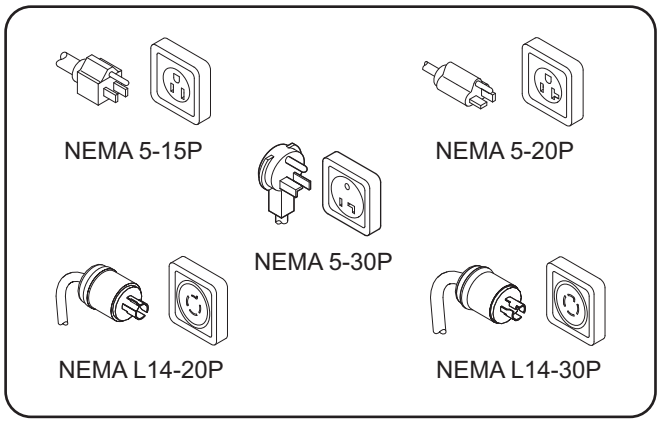
Plug Configurations

Units are equipped with an electrical cord and plug appropriate for the electrical rating of the unit and must be connected to a dedicated circuit.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. If plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine and install proper voltage and size electrical receptacle.

NOTE: The specification label is located on the side of the control enclosure. See the label for the serial number and verification of unit electrical information.



Plug Configurations

NOTE: Receptacle not supplied by Hatco.

Electrical Rating Chart — HXMH-XX Models (Horizontal Single Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Bulbs per Shelf	Plug Configuration
HXMH-24	120	800	6.7	2	NEMA 5-15P
HXMH-30	120	1000	8.3	2	NEMA 5-15P
HXMH-36	120	1250	10.4	3	NEMA 5-15P
HXMH-42	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HXMH-48	120	1650	13.8	4	NEMA 5-20P
HXMH-54	120	1850	15.4	4	NEMA 5-20P
HXMH-60	120	2100	17.5	5	NEMA 5-30P

Electrical Rating Chart — HXMH-XXD Models (Horizontal Dual Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Bulbs per Shelf	Plug Configuration
HXMH-24D	120	1600	13.3	2	NEMA 5-20P
HXMH-30D	120/208–240	2000	8.3	2	NEMA L14-20P
HXMH-36D	120/208–240	2500	10.4	3	NEMA L14-20P
HXMH-42D	120/208–240	2800	11.7	4	NEMA L14-20P
HXMH-48D	120/208–240	3300	13.8	4	NEMA L14-20P
HXMH-54D	120/208–240	3700	15.4	4	NEMA L14-20P
HXMH-60D	120/208–240	4200	17.5	5	NEMA L14-30P

Electrical Rating Chart — HXMS-XX Models (Slanted Single Shelf)

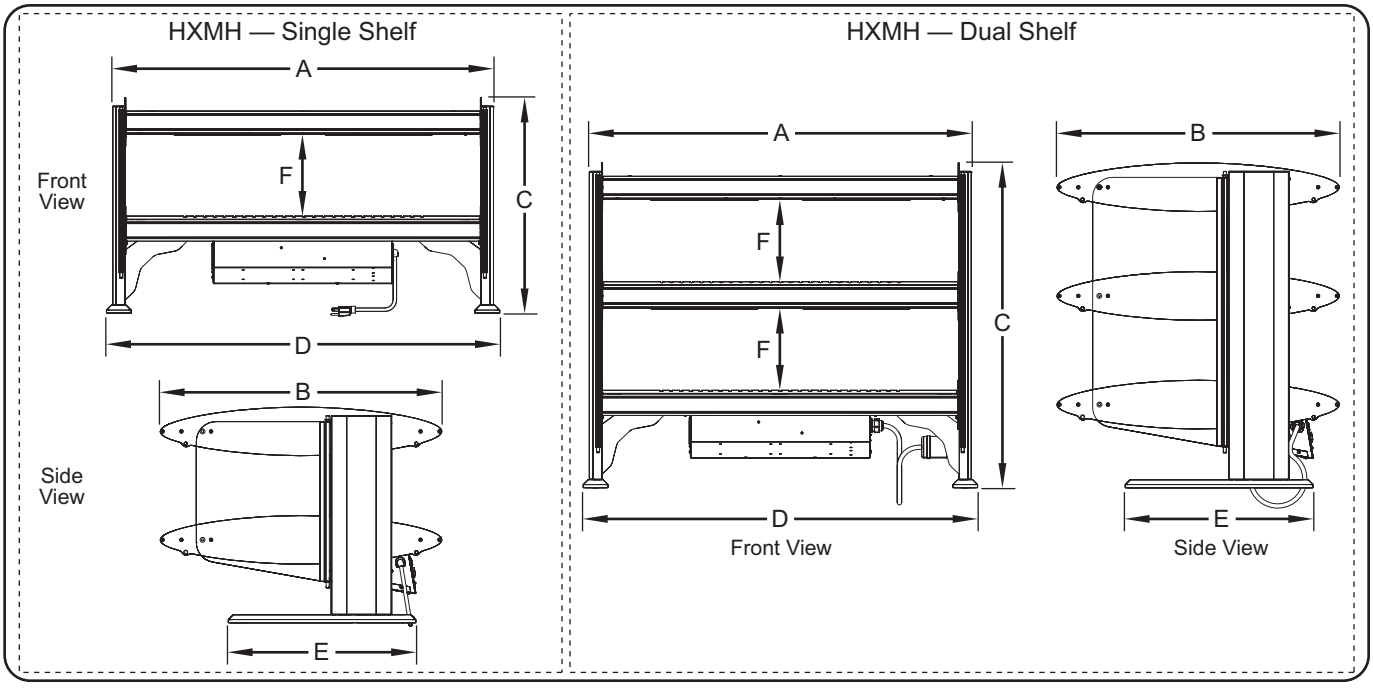
Model	Voltage	Watts	Amps	Bulbs per Shelf	Plug Configuration
HXMS-24	120	800	6.7	2	NEMA 5-15P
HXMS-30	120	1000	8.3	2	NEMA 5-15P
HXMS-36	120	1250	10.4	3	NEMA 5-15P
HXMS-42	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HXMS-48	120	1650	13.8	4	NEMA 5-20P
HXMS-54	120	1850	15.4	4	NEMA 5-20P
HXMS-60	120	2100	17.5	5	NEMA 5-30P

Electrical Rating Chart — HXMS-XXD Models (Slanted Dual Shelf)

Model	Voltage	Watts	Amps	Bulbs per Shelf	Plug Configuration
HXMS-24D	120	1600	13.3	2	NEMA 5-20P
HXMS-30D	120/208–240	2000	8.3	2	NEMA L14-20P
HXMS-36D	120/208–240	2500	10.4	3	NEMA L14-20P
HXMS-42D	120/208–240	2800	11.7	4	NEMA L14-20P
HXMS-48D	120/208–240	3300	13.8	4	NEMA L14-20P
HXMS-54D	120/208–240	3700	15.4	4	NEMA L14-20P
HXMS-60D	120/208–240	4200	17.5	5	NEMA L14-30P

Dimensions — HXMH Models

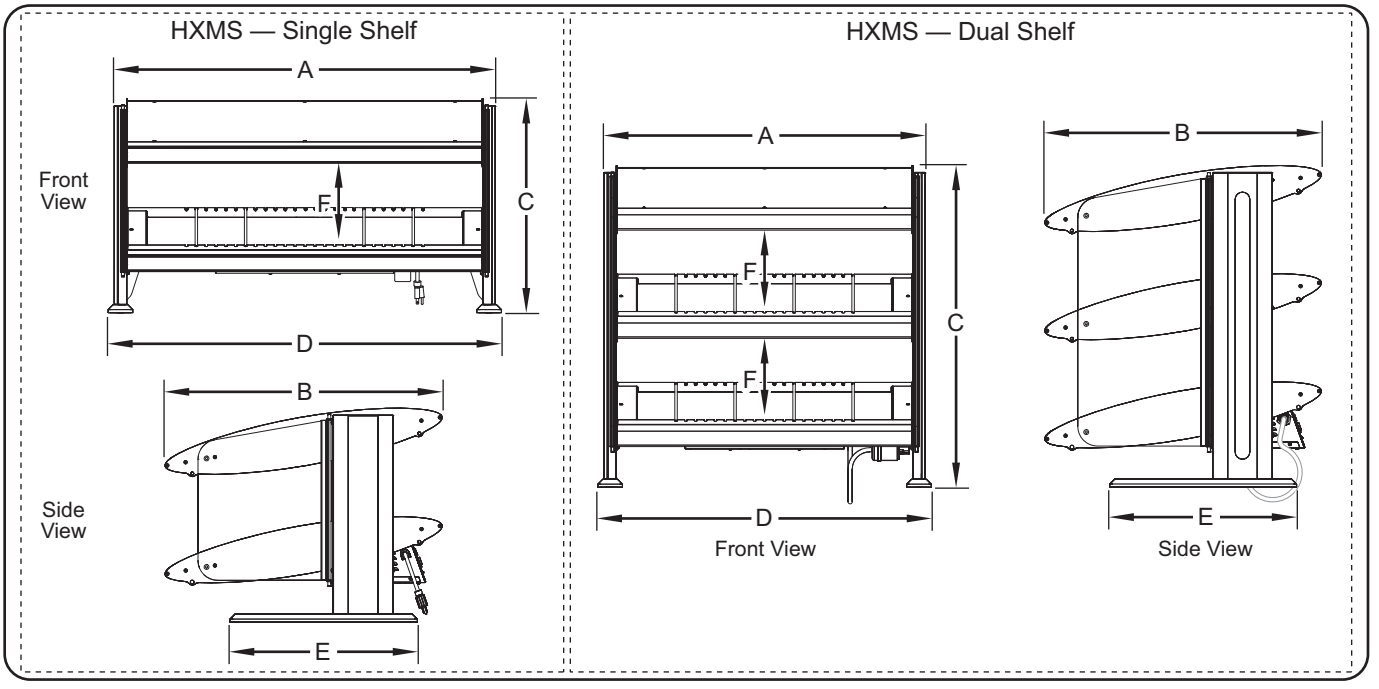
Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)
HXMH-24	26-11/16″ (677 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	27-15/16″ (709 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-30	32-11/16″ (829 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	33-15/16″ (861 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-36	38-11/16″ (982 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	39-15/16″ (1013 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-42	44-11/16″ (1134 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	45-15/16″ (1166 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-48	50-11/16″ (1286 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	51-15/16″ (1318 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-54	56-11/16″ (1439 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	57-15/16″ (1471 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-60	62-11/16″ (1591 mm)	28-9/16″ (725 mm)	21-7/8″ (555 mm)	63-15/16″ (1623 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-24D	26-11/16″ (677 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	27-15/16″ (709 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-30D	32-11/16″ (829 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	33-15/16″ (861 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-36D	38-11/16″ (982 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	39-15/16″ (1013 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-42D	44-11/16″ (1134 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	45-15/16″ (1166 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-48D	50-11/16″ (1286 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	51-15/16″ (1318 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-54D	56-11/16″ (1439 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	57-15/16″ (1471 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)
HXMH-60D	62-11/16″ (1591 mm)	28-9/16″ (725 mm)	32-7/8″ (835 mm)	63-15/16″ (1623 mm)	19″ (483 mm)	9-1/2″ (242 mm)



HXMH Single Shelf and Dual Shelf Dimensions

Dimensions — HXMS Models

Model	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Footprint Width (D)	Footprint Depth (E)	Shelf Height (F)
HXMS-24	26-11/16″ (677 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	27-15/16″ (709 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-30	32-11/16″ (829 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	33-15/16″ (861 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-36	38-11/16″ (982 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	39-15/16″ (1013 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-42	44-11/16″ (1134 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	45-15/16″ (1166 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-48	50-11/16″ (1286 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	51-15/16″ (1318 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-54	56-11/16″ (1439 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	57-15/16″ (1471 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-60	62-11/16″ (1591 mm)	28-3/16″ (715 mm)	21-3/4″ (551 mm)	63-15/16″ (1623 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-24D	26-11/16″ (677 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	27-15/16″ (709 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-30D	32-11/16″ (829 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	33-15/16″ (861 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-36D	38-11/16″ (982 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	39-15/16″ (1013 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-42D	44-11/16″ (1134 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	45-15/16″ (1166 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-48D	50-11/16″ (1286 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	51-15/16″ (1318 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-54D	56-11/16″ (1439 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	57-15/16″ (1471 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)
HXMS-60D	62-11/16″ (1591 mm)	28-3/16″ (715 mm)	32-3/4″ (831 mm)	63-15/16″ (1623 mm)	19″ (483 mm)	9-5/16″ (237 mm)



HXMS Single Shelf and Dual Shelf Dimensions

General

Hatco Heated Merchandisers are shipped with most components pre-assembled. Care should be taken when unpacking shipping carton to avoid damage to the unit and components enclosed.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Unit is not weatherproof. Locate unit indoors where ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C).

FIRE HAZARD: Install unit with a minimum of 3″ (76 mm) of space from rear of unit to a back wall. If safe distances are not maintained, discoloration or combustion could occur.

⚠ CAUTION

Locate unit at proper counter height in an area that is convenient for use. Location should be level to prevent unit or its contents from falling accidentally and strong enough to support the weight of the unit and contents.

NOTICE

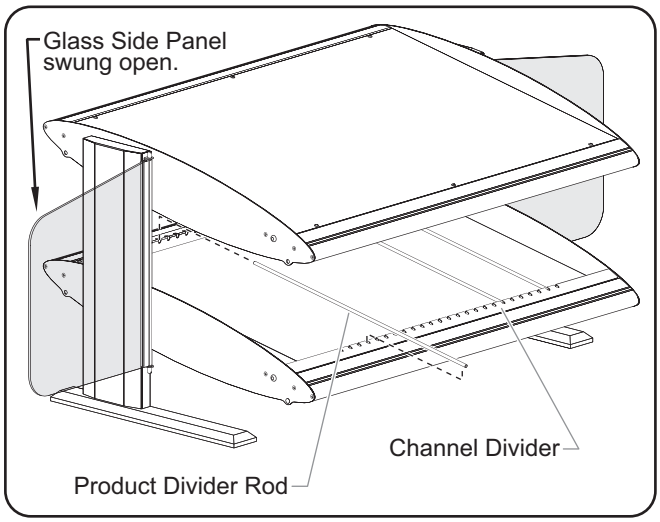
Do not lay unit on front or back side. Damage to unit could occur.

NOTE: Due to the size and weight of Heated Merchandisers, installation of a unit will require two or more people.

1. Remove the unit from the carton.

NOTE: To prevent delay in obtaining warranty coverage, complete online warranty registration. See the IMPORTANT OWNER INFORMATION *section for details.*

2. Remove tape and protective packaging from all surfaces of the unit.
3. Place the unit in the desired location.
   - Locate the unit in an area where the ambient air temperature is constant and a minimum of 70° F (21° C). Avoid areas that may be subject to active air movements or currents (i.e., near exhaust fans/hoods and air conditioning ducts).
   - Make sure the unit is at the proper counter height in an area convenient for use.
   - Make sure the countertop is level and strong enough to support the weight of the unit and food product.
   - Make sure the feet on the bottom of the unit are positioned securely on the countertop.
4. Install the product divider rods into the channel dividers, if desired. The rods can be adjusted easily to separate holding areas as needed.



Installing Product Divider Rods

5. Install any accessories that came with the unit. Refer to the OPTIONS AND ACCESSORIES section for details.
6. Plug the unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.

OPERATION

General

Use the following information and procedures to operate a Heated Merchandiser.

⚠ WARNING

Read all safety messages in the IMPORTANT SAFETY INFORMATION section before operating this equipment.

Do not place food product directly onto hardcoat surface. Food product must be wrapped, boxed, or on a food pan.

NOTICE

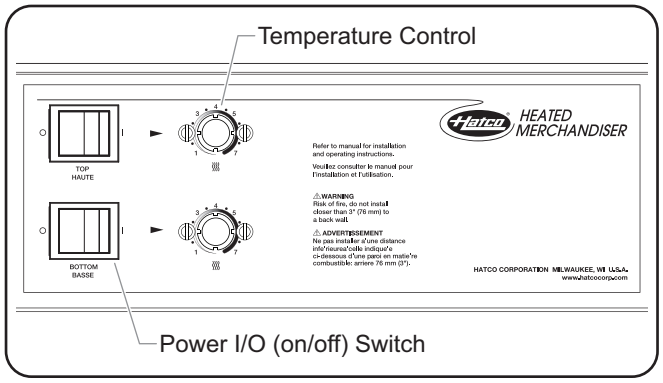
Do not slide pans across hardcoat surface, use rough-bottomed pans, or drop anything on hardcoat surface. Scratching may occur. Damage to hardcoat surface caused by misuse is not covered under warranty.

Startup

1. Plug unit into a properly grounded electrical receptacle of the correct voltage, size, and plug configuration. See the SPECIFICATIONS section for details.
2. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position.
   - The overhead xenon lights will turn on.
   - The heated base and overhead heaters will energize.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: Some exterior surfaces on unit will get hot. Use caution when touching these areas.



HXM Series Control Panel

3. Turn the temperature control(s) to the desired setting.
   - Turning the temperature control clockwise will increase the temperature setting. Turning the temperature control counterclockwise will decrease the temperature setting.
4. Allow the unit 30 minutes to reach operating temperature before placing preheated food product.

Shutdown

1. Move the Power I/O (on/off) switch(es) to the O (off) position. The xenon lights and heating elements will shut off.

MAINTENANCE

General

Hatco Heated Merchandisers are designed for maximum durability and performance with minimum maintenance.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD:

- **Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, setup, or maintenance.**
- **DO NOT submerge or saturate with water. Unit is not waterproof. Do not operate if unit has been submerged or saturated with water.**
- **Do not steam clean or use excessive water on unit.**
- **This unit is not "jet-proof" construction. Do not use jet-clean spray to clean this unit.**
- **Do not clean unit when it is energized or hot.**
- **Use only Genuine Hatco Replacement Parts when service is required. Failure to use Genuine Hatco Replacement Parts will void all warranties and may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn. Genuine Hatco Replacement Parts are specified to operate safely in the environments in which they are used. Some aftermarket or generic replacement parts do not have the characteristics that will allow them to operate safely in Hatco equipment.**

⚠ WARNING

This unit has no "user-serviceable" parts. If service is required on this unit, contact an Authorized Hatco Service Agent or contact the Hatco Service Department at 800-558-0607 or 414-671-6350; fax 800-690-2966; or International fax 414-671-3976.

⚠ CAUTION

Do not move or relocate unit for cleaning. Unit is bulky and heavy.

Daily Cleaning

To maintain performance and preserve the finish of the Heated Merchandiser, clean the unit daily.

NOTICE

Clean unit daily to avoid malfunctions and maintain sanitary operation.

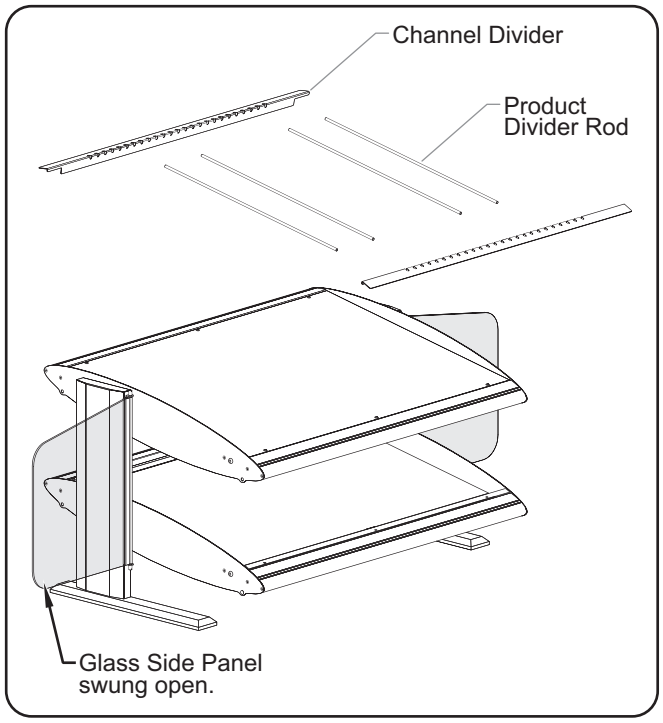
Use non-abrasive cleaners and cloths only. Abrasive cleaners and cloths could scratch finish of unit, marring its appearance and making it susceptible to soil accumulation.

IMPORTANT—DO NOT use paper towel or glass cleaner to clean plastic surfaces such as sneeze guards and flip-up doors. Paper towel and glass cleaner may scratch the material. Wipe off plastic surfaces using a soft, clean, water-dampened cloth.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Remove and discard any remaining food product.
3. Swing open the glass side panels for easy access to the entire shelf for cleaning.

NOTE: The glass side panels are held in place magnetically.

4. Remove and clean the product divider rods and channel dividers.
   - Lift the product divider rods straight up and out of the channel dividers.
   - The channel dividers are held in place by magnets positioned along the front edge and back edge of the shelf. To remove a channel divider, pull the divider away from the edge.



Cleaning a Heated Merchandiser

5. Wipe down all exterior and interior surfaces using a non-abrasive, damp cloth (a non-abrasive cleaner may be used for difficult stains).
6. Wipe dry all surfaces using a non-abrasive, dry cloth.
7. Clean the glass side panels using a standard glass cleaner.
8. If equipped, clean the plastic sneeze guards or flip-up doors using soft cleaning cloths, mild soap, and water. ***NOTICE*: Do not use paper towel or glass cleaner on plastic surfaces—scratching may occur.**

Replacing a Xenon Bulb

Hatco Heated Merchandisers are equipped with Xenon display lights that help illuminate the warming area. Use Hatco P/N R02.30.171.00 when replacing a Xenon light bulb.

NOTE: Light bulbs supplied by Hatco are designed specifically for this application. Use of light bulbs not supplied by Hatco will void the unit warranty.

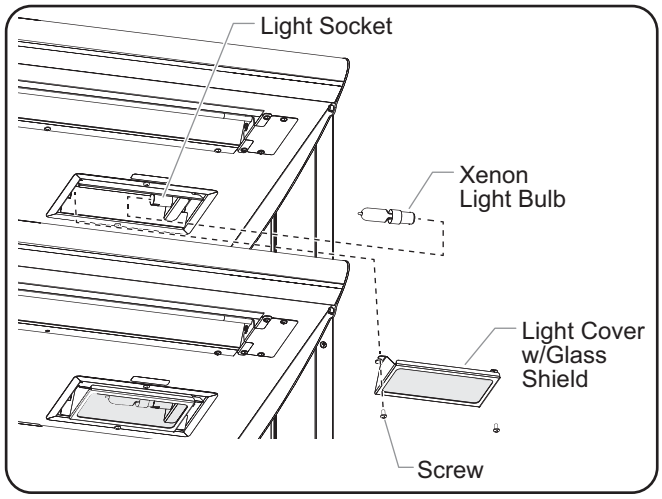
⚠ WARNING

The light fixtures in this unit have glass safety shields covering the light bulbs to meet National Sanitation Foundation (NSF) standards. To avoid personal injury and/or food contamination, always operate unit with glass safety shields properly installed.

Use the following procedure to replace a Xenon light bulb.

1. Turn off the unit, unplug the power cord, and allow the unit to cool.
2. Holding one hand under the light cover, use a screwdriver to remove the two screws that secure the light cover in position.

NOTE: The glass shield inside the light cover is loose and will drop down with the light cover. Make sure to support the light cover with one hand during removal of the screws.



Replacing a Display Light

3. Remove the old Xenon display light bulb from the light socket.
   a. Rotate the bulb in the socket until the tabs on bulb are clear of the locking channels on the socket.
   b. Pull the bulb out of the socket.
4. Install a new Xenon display light bulb into the light socket.
   a. Push the bulb into the socket until the tabs on the bulb align with the locking channels on the socket.
   b. Turn the bulb so that the tabs on the bulb lock into the locking channels on the socket.
5. Position the light cover with glass shield over the Xenon display light bulb, and secure using the two screws.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING

This unit must be serviced by qualified personnel only. Service by unqualified personnel may lead to electric shock or burn.

⚠ WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD: Turn OFF power switch, unplug power cord, and allow unit to cool before performing any cleaning, setup, or maintenance.

Symptom	Probable Cause	Corrective Action
Display lights not working.	Power turned OFF.	Move Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position.
	Xenon lights defective.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit not hot enough.	Temperature control(s) set too low.	Adjust temperature control(s) to higher setting. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
	Excessive air movement around unit.	Restrict or redirect air movement (i.e., air conditioning duct or exhaust fan) away from unit or install flip-up doors on unit to contain heat and block air flow.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
Unit too hot.	Temperature control(s) set too high.	Adjust Temperature control(s) to lower setting. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Unit connected to incorrect power supply.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
No heat, but light works.	Temperature control(s) set too low.	Adjust Temperature control(s) to higher settings. Refer to the OPERATION section for procedures.
	Heating element(s) not working.	Contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.
No heat and no light.	Power turned OFF.	Move Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position.
	Circuit breaker tripped.	Reset circuit breaker. If circuit breaker continues to trip, contact Authorized Service Agent or Hatco for assistance.

Troubleshooting Questions?

If you continue to have problems resolving an issue, please contact the nearest Authorized Hatco Service Agency or Hatco for assistance. To locate the nearest Service Agency, log onto the Hatco website at **www.hatcocorp.com** and click on *Find Service Agent*, or contact the **Hatco Parts and Service Team** at:

Telephone: 800-558-0607 or 414-671-6350
e-mail: partsandservice@hatcocorp.com
Fax: 800-690-2966 or 414-671-3976

OPTIONS AND ACCESSORIES

Support Post Accent Lighting

Support post accent lighting is available for all models as an added option at the time of order. The accent lighting consists of a vertical strip of red LED lights running up the center of each support post.

Product Divider Rods

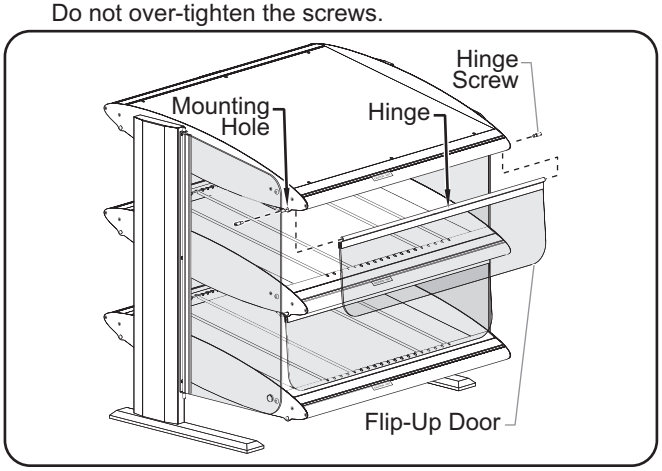
Stainless steel product divider rods are available as an accessory.

HZM-DIV .....Stainless Steel Divider Rod

Flip-Up Doors

Flip-up doors are available for all models as an added option at the time of order. Flip-up doors can be installed on each shelf on either the customer side or operator side of the unit. Use the following procedure to install flip-up doors (the procedure is the same for either side as well as each shelf).

1. Align the screw holes at each end of the flip-up door hinge with the mounting hole in each end plate on the unit.
2. Insert a hinge screw through each end plate and into the flip-up door.
3. Tighten the hinge screws until the flip-up door is secure. Do not over-tighten the screws.

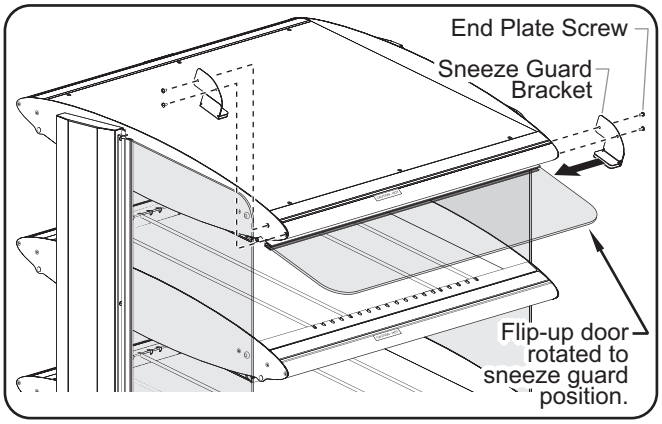


Flip-Up Door Installation

Sneeze Guards

Sneeze guards are available for all models as an added option at the time of order. Sneeze guards are installed by re-positioning flip-up doors and securing with a bracket.

1. Install the flip-up door. Refer to “Flip-Up Doors” in this section.
2. Remove the two screws from the end plate on each side of the unit.
3. Rotate up and hold the flip-up door in the sneeze guard position.
4. Align the holes on one of the sneeze guard brackets with the end plate screw holes and slide the bracket onto the flip-up door.
5. Install the end plate screws through the sneeze guard bracket and into the end plate. Tighten securely.
6. Repeat steps 2–5 on the other side of the unit.



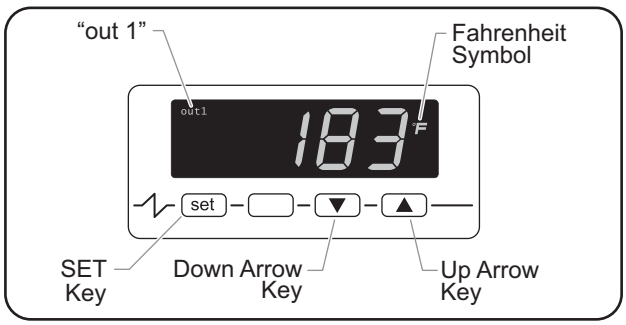
Sneeze Guard Installation

Digital Temperature Controller

Units may be equipped with optional digital temperature controllers that regulates and displays the base temperature(s). Use the following procedures to operate the digital temperature controller.

NOTE: This option is factory installed only, not available for retrofit.

NOTE: Units manufactured for use outside the United States and Canada will have digital temperature controllers that indicate temperature in Celsius (°C).



Digital Temperature Controller

1. Move the unit Power I/O (on/off) switch(es) to the I (on) position.
   - The digital temperature controller will energize and the current temperature of the heated base(s) will appear on the display. **CAUTION! Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas.**
   - The phrase “out 1” will appear in the upper left corner of the display to show that the base is in heat mode.
2. Press and release the set key. The current setpoint temperature will be shown on the display and ”out 1” will flash in the upper left corner.
3. Press the ▲ key or ▼ key within 15 seconds to change the setpoint temperature. If no key is pressed within 15 seconds, the display will revert to the current temperature of the heated base(s)
4. Press the set key or wait 15 seconds to lock in the new setpoint temperature. The setpoint temperature range of the controller is from room temperature to the maximum operating temperature of the unit.

Locking/Unlocking the Digital Temperature Controller

The keys on the digital temperature controller can be locked to prevent unauthorized changes to the settings.

To lock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the set key and ▼ key at the same time for over two seconds. The message “Loc” will appear on the display.

To unlock the keys of the digital temperature controller:

- Press and hold both the set key and ▼ key at the same time until the message “UnL” appears on the display.

LIMITED WARRANTY

English

1. PRODUCT WARRANTY

Hatco warrants the products that it manufactures (the "Products") to be free from defects in materials and workmanship, under normal use and service, for a period of one (1) year from the date of purchase when installed and maintained in accordance with Hatco's written instructions or 18 months from the date of shipment from Hatco. Buyer must establish the Product's purchase date by registering the Product with Hatco or by other means satisfactory to Hatco in its sole discretion.

Hatco warrants the following Product components to be free from defects in materials and workmanship from the date of purchase (subject to the foregoing conditions) for the period(s) of time and on the conditions listed below:

a) One (1) Year Parts and Labor PLUS One (1) Additional Year Parts-Only Warranty:

Conveyor Toaster Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Elements (metal sheathed)
Drawer Warmer Drawer Rollers and Slides
Strip Heater Elements (metal sheathed)
Display Warmer Elements (metal sheathed air heating)
Holding Cabinet Elements (metal sheathed air heating)
Heated Well Elements — HW and HWB Series (metal sheathed)

b) One (1) Year Parts and Labor PLUS Four (4) Years Parts-Only Warranty:

3CS and FR Tanks

c) One (1) Year Parts and Labor PLUS Nine (9) Years Parts-Only Warranty on:

Electric Booster Heater Tanks
Gas Booster Heater Tanks

d) Ninety (90) Day Parts-Only Warranty:

Replacement Parts

THE FOREGOING WARRANTIES ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR PATENT OR OTHER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHT INFRINGEMENT. Without limiting the generality of the foregoing, SUCH WARRANTIES DO NOT COVER: Coated incandescent light bulbs, fluorescent lights, heat lamp bulbs, coated halogen light bulbs, halogen heat lamp bulbs, xenon light bulbs, LED light tubes, glass components, and fuses; Product failure in booster tank, fin tube heat exchanger, or other water heating equipment caused by liming, sediment buildup, chemical attack, or freezing; or Product misuse, tampering or misapplication, improper installation, or application of improper voltage.

2. LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES

Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely, at Hatco's option, to repair or replacement using new or refurbished parts or Product by Hatco or a Hatco-authorized service agency (other than where Buyer is located outside of the United States, Canada, United Kingdom, or Australia, in which case Hatco's liability and Buyer's exclusive remedy hereunder will be limited solely to replacement of part under warranty) with respect to any claim made within the applicable warranty period referred to above. Hatco reserves the right to accept or reject any such claim in whole or in part. In the context of this Limited Warranty, "refurbished" means a part or Product that has been returned to its original specifications by Hatco or a Hatco-authorized service agency. Hatco will not accept the return of any Product without prior written approval from Hatco, and all such approved returns shall be made at Buyer's sole expense. HATCO WILL NOT BE LIABLE, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LABOR COSTS OR LOST PROFITS RESULTING FROM THE USE OF OR INABILITY TO USE THE PRODUCTS OR FROM THE PRODUCTS BEING INCORPORATED IN OR BECOMING A COMPONENT OF ANY OTHER PRODUCT OR GOODS.

SOMMAIRE

Informations Importantes pour le Propriétaire 15
Introduction 15
Consignes de Sécurité Importantes 16
Description du Modèle 17
Tous les modèles 17
Modèles HXMH-XX et HXMH-XXD.....17
Modèles HXMS-XX et HXMS-XXD 17
Désignation du Modèle 17
Caractéristiques Techniques.....18
Configuration des fiches 18
Tableau des valeurs nominales électriques 18
Dimensions — Modèles HXMH 20
Dimensions — Modèles HXMS.....21
Installation 22
Généralités 22
Mode d'emploi.....22
Généralités 22
Maintenance 23
Généralités 23
Nettoyage quotidien 23
Remplacement d'une ampoule au xénon 24
Guide de Dépannage 25
Options et accessoires 25
Garantie Limitée.....27
Autorisés Distributeurs de Pièces .....Couverture Arrière

INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIÉTAIRE

Notez le numéro de modèle, le numéro de série, la tension et la date d'achat de l'appareil dans les espaces ci-dessous (étiquette des caractéristiques située sur le côté du boîtier de contrôle). Veuillez avoir cette information à portée de la main si vous appelez Hatco pour assistance.

Modèle No. _____

Numéro de série _____

Voltage _____

Date d'achat _____

Enregistrez votre appareil!
Remplissez la garantie en ligne pour éviter les retards pour faire jouer la garantie. Accédez au site Web Hatco **www.hatcocorp.com**, sélectionnez le menu déroulant Parts & Service, puis cliquez sur Warranty Registration.

Horaires ouvrables: 8h00 à 17h00
Heure du Centre des États-Unis (CST)
(Horaires d'été : juin à septembre—
8h00 à 17h00 CST du lundi au jeudi
8h00 à 14h30 CST le vendredi)

Téléphone : 800-558-0607; 414-671-6350

Courriel : partsandservice@hatcocorp.com

Télécopieur : 800-690-2966 (Pièces et Service après-vente)
414-671-3976 (International)

Service d'assistance et de pièces de rechange disponible 7j/7, 24h/24 aux États-Unis et au Canada en composant le 800-558-0607.

Des renseignements supplémentaires sont disponibles sur notre site Web à **www.hatcocorp.com**.

INTRODUCTION

Les comptoirs chauffants Hatco conviennent parfaitement à la présentation d'aliments chauds conditionnés dans des commerces de proximité, un buffet ou des zones de service temporaires. Les produits chauds conditionnés sont conservés à des températures de service optimales, sans que leur qualité en soit affectée. Ces comptoirs présentent une base chauffante munie d'un thermostat, de lampes au xénon sur chaque rayon et d'un câble d'alimentation.

Les comptoirs chauffants Hatco sont le résultat de recherches approfondies et de nombreux essais pratiques. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour une durabilité maximale, une apparence attractive et des performances optimales. Chaque unité est soigneusement inspectée et testée avant expédition.

Ce manuel contient des instructions relatives à l'installation, à la sécurité et au fonctionnement des comptoirs chauffants. Hatco vous recommande de lire l'ensemble des instructions d'installation, de sécurité et de fonctionnement contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Les consignes de sécurité qui apparaissent dans ce manuel sont identifiées par les mots indicateurs suivants :

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

ATTENTION indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures légères ou moyennes.

AVIS

AVIS est utilisé pour des questions sans rapport avec des blessures corporelles.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Français

⚠ Lisez l'information de securite importante suivante avant d'utiliser cet équipement pour éviter des dommages ou la mort sérieux et pour éviter d'endommager l'équipement ou la propriété.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.**
- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Ne tirez pas l'unité par le cordon d'alimentation.**
- **Interrompez l'utilisation de l'unité si le cordon d'alimentation est effiloché ou usé.**
- **N'essayez jamais de réparer ou de remplacer un cordon d'alimentation. Celui-ci devra être remplacé par Hatco, un agent de service agréé par Hatco ou une personne possédant des qualifications similaires.**
- **Cet appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Toute réparation par un personnel non qualifié peut entraîner une électrocution et des brûlures.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

DANGER D'INCENDIE : Installez l'appareil de sorte à conserver une distance minimale de 76 mm (3″) entre l'arrière de l'appareil et le mur. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

S'assurer que le produit alimentaire a été chauffé à une température adaptée au maintien de sa salubrité avant de le mettre dans l'appareil sous peine de risques graves pour la santé. Cet appareil est destiné au maintien au chaud de produits alimentaires préchauffés uniquement.

Ne placez aucun produit alimentaire directement sur une surface à revêtement dur. Les produits alimentaires doivent être emballés, placés dans une boîte ou dans un bac alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utiliser que des ampoules électriques qui correspondent ou qui surpassent les standards de la Fondation Nationale des Affaires Sanitaires (NSF) et qui sont spécifiquement conçus pour les espaces de conservation des aliments. La casse d'ampoules électriques non enduites de manière spécifique pourrait entraîner des lésions corporelles et/ou une contamination des aliments.

Assurez-vous que tous les opérateurs ont été formés à l'utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées. Assurez-vous que les enfants sont bien surveillés et tenez-les à l'écart de l'appareil.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

AVIS

Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. L'appareil pourrait être endommagé.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté. Utilisation de matériaux abrasifs annulera la garantie.

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les pare-haleine ou les capots rabattables. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

Ne faites pas glisser de casseroles sur les surfaces à revêtement dur, n'utilisez pas de casseroles avec revêtement à fond dur et ne laissez rien tomber sur les surfaces à couche dure. Cela pourrait rayer votre équipement. Les dommages causés sur les surfaces à revêtement dur dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

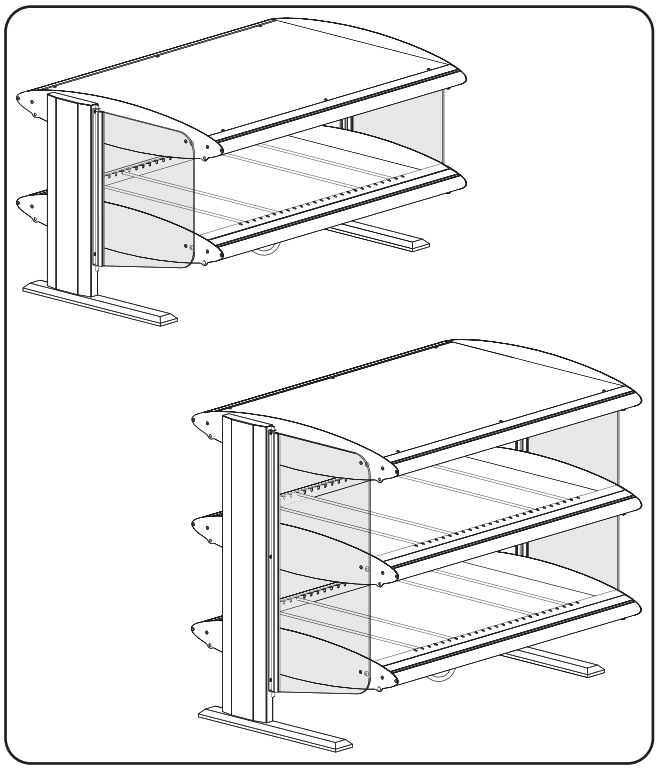
DESCRIPTION DU MODÈLE

Tous les Modèles

Tous les comptoirs chauffants Hatco conviennent parfaitement à la présentation d'aliments chauds conditionnés dans des commerces de proximité, un buffet ou des zones de service temporaires. Les produits chauds conditionnés sont conservés à des températures de service optimales, sans que leur qualité en soit affectée. Tous les modèles sont munis d'une base chauffante dotée d'un thermostat, de lampes au xénon sur chaque rayon, de barres de séparation des produits, de panneaux latéraux en verre montés sur charnières et d'un câble d'alimentation de 1829 mm (6'). Les comptoirs chauffants standard sont livrés en noir, mais plusieurs couleurs Designer sont également disponibles.

Modèles HXMH-XX et HXMH-XXD

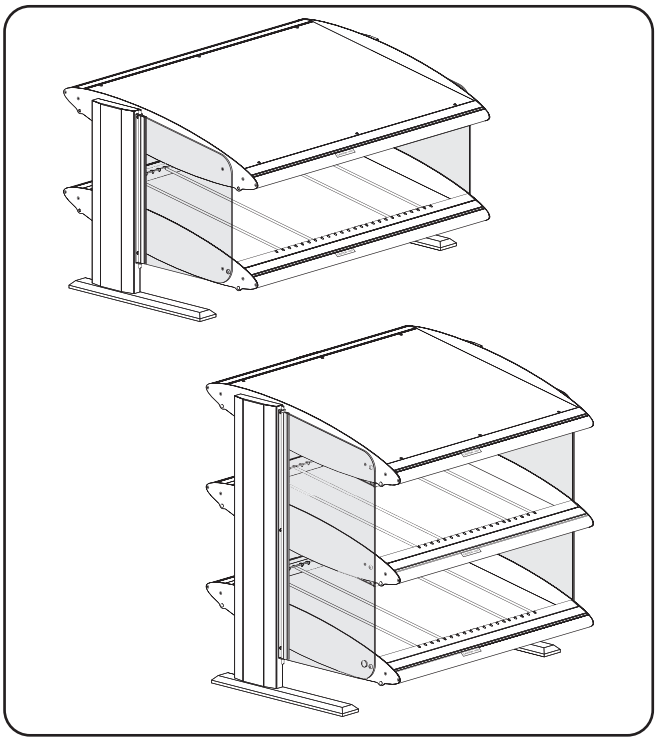
Les modèles HXMH sont des comptoirs à rayonnage horizontal conçus pour présenter des produits chauds conditionnés. Ils sont disponibles avec une largeur variant de 610 à 1524 mm (24″ à 60″) réglables par incréments de 152 mm (6″). Les modèles sont fournis avec un rayonnage simple ou double.



Modèle HXMH

Modèles HXMS-XX et HXMS-XXD

Les modèles HXMS sont des comptoirs dotés de rayons inclinés conçus pour présenter des produits chauds conditionnés. Les rayons sont inclinés pour faciliter le libre-service. Ils sont disponibles avec une largeur variant de 610 à 1524 mm (24″ à 60″) réglables par incréments de 152 mm (6″). Les modèles sont fournis avec un rayonnage simple ou double.



Modèle HXMS

NOTA: Des pare-haleine et des capots rabattables sont disponibles pour les comptoirs chauffants. Consultez la section OPTIONS ET ACCESSOIRES *de ce manuel pour plus de détails.*

DÉSIGNATION DU MODÈLE

H X M X - X X D

- H X M X : Comptoir chauffant avec lampes au xénon
- H = Rayonnage horizontal
- S = Rayonnage incliné
- X X : Largeur chauffante de l'appareil (pouces)
- D = Rayonnage double
- Aucune lettre = Rayonnage simple

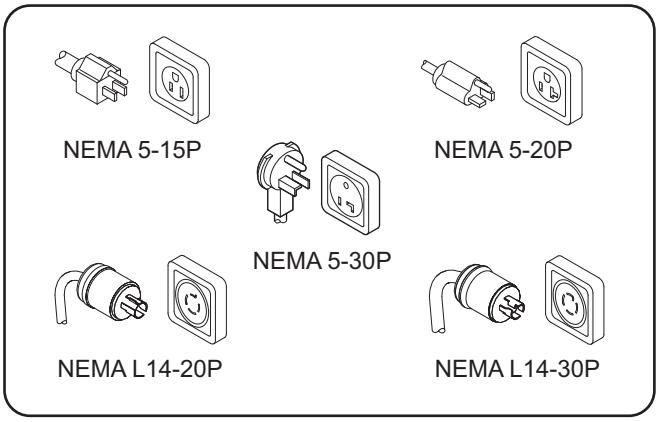
Configuration des fiches

Les appareils sont équipés d'un câble d'alimentation électrique adapté à la capacité nominale de l'appareil et doivent être branchés à un circuit dédié à cet effet.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Brancher l'appareil sur une prise de courant avec terre de tension, de format et de configuration des broches corrects. Si la fiche et la prise ne se correspondent pas, s'adresser à un électricien qualifié pour déterminer et installer une prise de courant de format et de tension corrects.

NOTA: L'étiquette des caractéristiques est située sur le côté du boîtier de contrôle. Consultez l'étiquette pour connaître le numéro de série et vérifier les caractéristiques électriques de l'appareil.



Configuration des fiches

NOTA: Prise non fournie par Hatco.

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HXMH-XX (Rayonnage horizontal simple)

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Ampoules par rayon	Configuration de Fiches
HXMH-24	120	800	6.7	2	NEMA 5-15P
HXMH-30	120	1000	8.3	2	NEMA 5-15P
HXMH-36	120	1250	10.4	3	NEMA 5-15P
HXMH-42	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HXMH-48	120	1650	13.8	4	NEMA 5-20P
HXMH-54	120	1850	15.4	4	NEMA 5-20P
HXMH-60	120	2100	17.5	5	NEMA 5-30P

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HXMH-XXD (Rayonnage horizontal double)

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Ampoules par rayon	Configuration de Fiches
HXMH-24D	120	1600	13.3	2	NEMA 5-20P
HXMH-30D	120/208–240	2000	8.3	2	NEMA L14-20P
HXMH-36D	120/208–240	2500	10.4	3	NEMA L14-20P
HXMH-42D	120/208–240	2800	11.7	4	NEMA L14-20P
HXMH-48D	120/208–240	3300	13.8	4	NEMA L14-20P
HXMH-54D	120/208–240	3700	15.4	4	NEMA L14-20P
HXMH-60D	120/208–240	4200	17.5	5	NEMA L14-30P

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HXMS-XX (Rayonnage simple incliné)

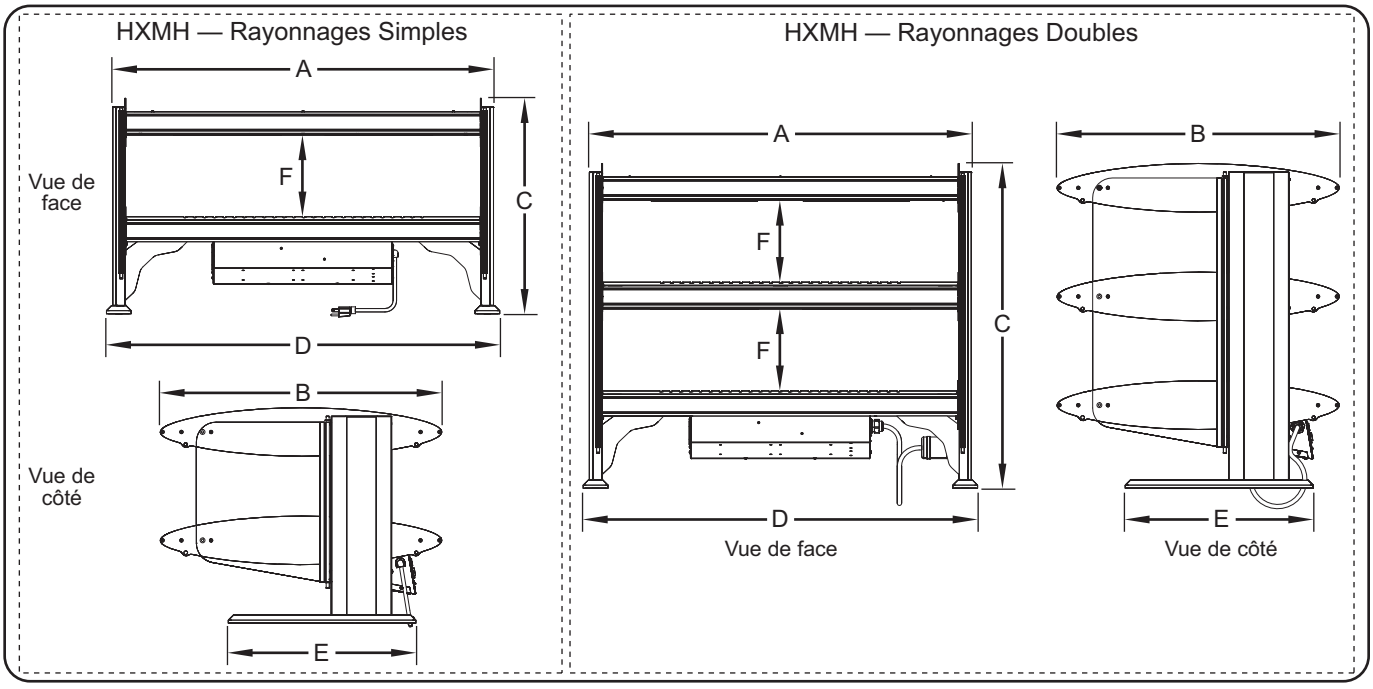
Modéle	Tension	Intensité	Amps	Ampoules par rayon	Configuration de Fiches
HXMS-24	120	800	6.7	2	NEMA 5-15P
HXMS-30	120	1000	8.3	2	NEMA 5-15P
HXMS-36	120	1250	10.4	3	NEMA 5-15P
HXMS-42	120	1400	11.7	4	NEMA 5-15P
HXMS-48	120	1650	13.8	4	NEMA 5-20P
HXMS-54	120	1850	15.4	4	NEMA 5-20P
HXMS-60	120	2100	17.5	5	NEMA 5-30P

Tableau des valeurs nominales électriques — Modèles HXMS-XXD (Rayonnage double incliné)

Modéle	Tension	Intensité	Amps	Ampoules par rayon	Configuration de Fiches
HXMS-24D	120	1600	13.3	2	NEMA 5-20P
HXMS-30D	120/208–240	2000	8.3	2	NEMA L14-20P
HXMS-36D	120/208–240	2500	10.4	3	NEMA L14-20P
HXMS-42D	120/208–240	2800	11.7	4	NEMA L14-20P
HXMS-48D	120/208–240	3300	13.8	4	NEMA L14-20P
HXMS-54D	120/208–240	3700	15.4	4	NEMA L14-20P
HXMS-60D	120/208–240	4200	17.5	5	NEMA L14-30P

Dimensions — Modèles HXMH

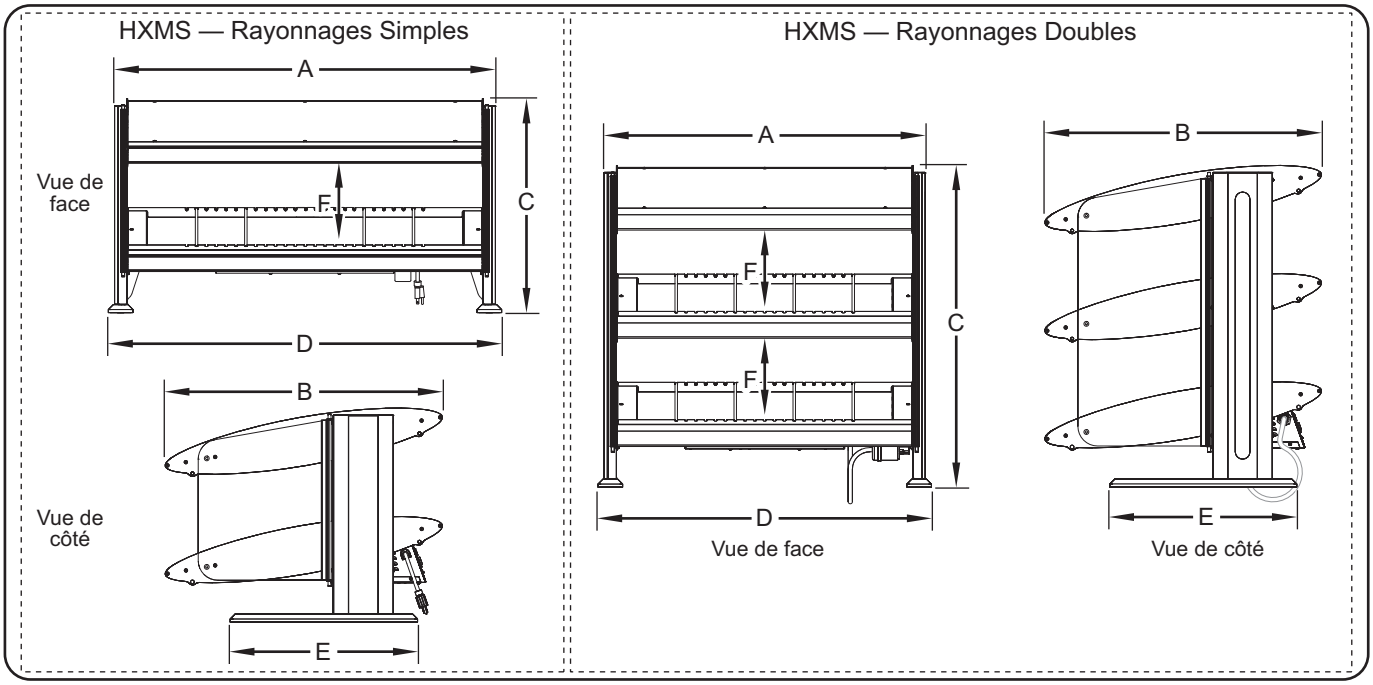
Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Hauteur du rayonnage (F)
HXMH-24	677 mm (26-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	709 mm (27-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-30	829 mm (32-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	861 mm (33-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-36	982 mm (38-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	1013 mm (39-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-42	1134 mm (44-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	1166 mm (45-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-48	1286 mm (50-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	1318 mm (51-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-54	1439 mm (56-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	1471 mm (57-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-60	1591 mm (62-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	555 mm (21-7/8″)	1623 mm (63-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-24D	677 mm (26-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	709 mm (27-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-30D	829 mm (32-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	861 mm (33-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-36D	982 mm (38-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	1013 mm (39-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-42D	1134 mm (44-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	1166 mm (45-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-48D	1286 mm (50-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	1318 mm (51-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-54D	1439 mm (56-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	1471 mm (57-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)
HXMH-60D	1591 mm (62-11/16″)	725 mm (28-9/16″)	835 mm (32-7/8″)	1623 mm (63-15/16″)	483 mm (19″)	242 mm (9-1/2″)



Dimensions des rayonnages simples et doubles HXMH

Dimensions — Modèles HXMS

Modéle	Largeur (A)	Profondeur (B)	Hauteur (C)	Empattement Largeur (D)	Empattement Profondeur (E)	Hauteur du rayonnage (F)
HXMS-24	677 mm (26-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	709 mm (27-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-30	829 mm (32-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	861 mm (33-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-36	982 mm (38-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	1013 mm (39-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-42	1134 mm (44-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	1166 mm (45-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-48	1286 mm (50-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	1318 mm (51-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-54	1439 mm (56-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	1471 mm (57-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-60	1591 mm (62-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	551 mm (21-3/4″)	1623 mm (63-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-24D	677 mm (26-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	709 mm (27-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-30D	829 mm (32-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	861 mm (33-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-36D	982 mm (38-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	1013 mm (39-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-42D	1134 mm (44-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	1166 mm (45-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-48D	1286 mm (50-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	1318 mm (51-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-54D	1439 mm (56-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	1471 mm (57-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)
HXMS-60D	1591 mm (62-11/16″)	715 mm (28-3/16″)	831 mm (32-3/4″)	1623 mm (63-15/16″)	483 mm (19″)	237 mm (9-5/16″)



Dimensions des rayonnages simples et doubles HXMS

INSTALLATION

Généralités

La plupart des composants des comptoirs chauffants Hatco sont pré-assemblés avant l'expédition. Il est important de faire attention lors du déballage du carton d'expédition afin d'éviter d'endommager l'appareil et les composants contenus dans le carton.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Placer l'appareil à l'intérieur à une température ambiante de 21°C (70°F) minimum.

DANGER D'INCENDIE: Installez l'appareil de sorte à conserver une distance minimale de 76 mm (3″) entre l'arrière de l'appareil et le mur. Si ces distances de sécurité ne sont pas respectées, une décoloration ou une combustion peut se produire.

⚠ ATTENTION

Placez l'unité à une hauteur adaptée au comptoir, à un emplacement pratique à utiliser. L'emplacement doit être plan pour éviter que l'unité ou son contenu ne tombe accidentellement, et suffisamment solide pour supporter le poids de l'unité et de son contenu.

AVIS

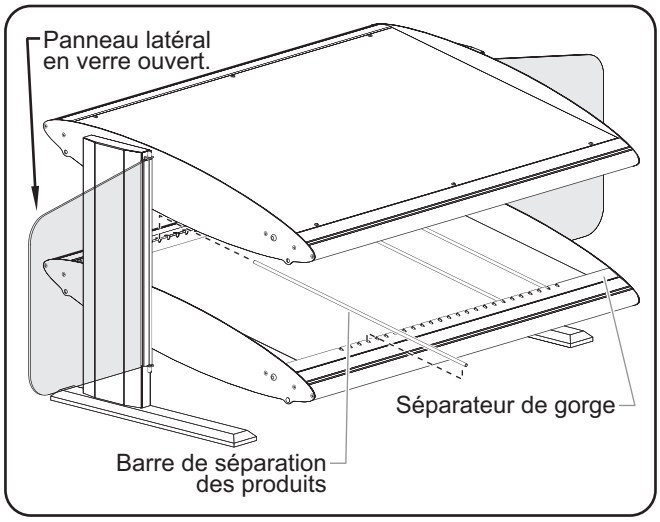
Ne posez pas l'appareil sur la face avant ou sur la face arrière. L'appareil pourrait être endommagé.

NOTA: En raison de la taille et du poids des comptoirs chauffants, il est préférable qu'au moins deux personnes soient présentes pour l'installation.

1. Sortir l'appareil de sa boite.

NOTA : Pour éviter des retards dans l'obtention de la couverture de la garantie, complétez l'enregistrement en ligne de votre garantie. Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE *pour plus de détails.*

2. Retirez le ruban et l'emballage de protection de toutes les surfaces de l'appareil.
3. Placez l'unité à l'emplacement souhaité.
   - Placez l'unité dans une zone dont la température ambiante est constante 21°C minimum (70°F). Évitez les endroits susceptibles d'activer les mouvements ou les courants d'air (proximité des ventilateurs ou hottes d'évacuation et conduites de climatisation).
   - Assurez-vous que l'unité est placée à une hauteur appropriée dans une zone facilitant son utilisation.
   - Veillez à ce que le comptoir soit plan et assez résistant pour supporter le poids de l'unité et des produits alimentaires.
   - Veillez à ce que tous les pieds situés sous l'unité soient bien positionnés sur le comptoir.
4. Installez les barres de séparation des produits dans les séparateurs de gorge si vous le souhaitez. Les barres peuvent être ajustées facilement afin de séparer les zones de conservation selon les besoins.



Installation des barres de division de produit

5. Monter les accessoires qui accompagnent l'appareil. Consultez la section Options et Accessoires pour plus d'informations.
6. Branchez l'unité à une prise possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.

MODE D'EMPLOI

Généralités

Utilisez les informations et les procédures suivantes pour faire fonctionner le comptoir chauffant.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire tous les messages de sécurité de la section Consignes de sécurité importantes avant d'utiliser ce matériel.

Ne placez aucun produit alimentaire directement sur une surface à revêtement dur. Les produits alimentaires doivent être emballés, placés dans une boîte ou dans un bac alimentaire.

AVIS

Ne faites pas glisser de casseroles sur les surfaces à revêtement dur, n'utilisez pas de casseroles avec revêtement à fond dur et ne laissez rien tomber sur les surfaces à couche dure. Cela pourrait rayer votre équipement. Les dommages causés sur les surfaces à revêtement dur dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

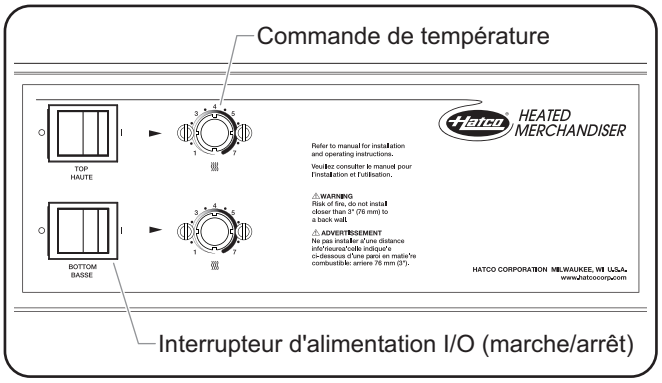
Démarrage

1. Branchez l'unité à une prise possédant le voltage, la dimension et la configuration adéquats. Consultez la section CARACTÉRISTIQUES pour obtenir plus de détails.
2. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
   - Les lampes au xénon suspendues s'allumeront.
   - La base chauffante et les dispositifs de chauffe suspendus seront alimentés.

⚠ ATTENTION

DANGER DE BRÛLURE : Certaines surfaces extérieures de l'appareil deviennent chaudes. Toucher ces zones de l'appareil avec précaution.

3. Tournez la/les commande(s) de température pour choisir la température souhaitée.
   - Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température. Vous pourrez tourner le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour baisser la température.


Commande de température
HEATED MERCHANDISER
TOP
HAUTE
BOTTOM
BASSE
Refer to manual for installation and operating instructions.
Veuillez consulter le manuel pour l'installation et l'utilisation.
⚠ WARNING
Risk of fire, do not install closer than 3" (76 mm) to a back wall.
⚠ AVERTISSEMENT
Ne pas installer à une distance inférieure à celle indiquée ci-dessous d'une paroi en matière combustible: arrière 76 mm (3").
HATCO CORPORATION MILWAUKEE, WI U.S.A.
www.hatcocorp.com
Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Commandes

4. Attendez 30 minutes que l'appareil ait le temps d'atteindre sa température de service avant d'y placer le produit alimentaire préchauffé.

Arrêt

1. Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « O » (arrêt). Les lampes au xénon et les éléments chauffants s'éteindront.

MAINTENANCE

Généralités

Les comptoirs chauffants Hatco sont conçus pour offrir une durabilité et des performances maximales avec un minimum d'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :

- **Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.**
- **NE PAS immerger l'appareil ni le saturer d'eau. L'appareil n'est pas étanche à l'eau. Ne pas le faire fonctionner s'il a été immergé ou saturé d'eau.**
- **Ne pas nettoyer à la vapeur ni utiliser trop d'eau sur l'appareil.**
- **Cet appareil n'est pas étanche aux jets. Ne pas utiliser de jet sous pression pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est sous tension.**
- **Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange Hatco d'origine. Utilisez des pièces détachées Hatco authentiques sous peine d'annuler toutes les garanties et d'exposer l'utilisateur à des tensions électriques dangereuses pouvant entraîner une électrocution ou des brûlures. Les pièces de rechange Hatco d'origine sont conçues pour fonctionner sans danger dans les environnements dans lesquels elles sont utilisées. Certaines pièces de rechange génériques ou de second marché ne présentent pas les caractéristiques leur permettant de fonctionner sans danger dans la matériel Hatco.**

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si cet appareil doit être réparé, contacter un réparateur Hatco agréé ou le Service après-vente Hatco au 800-558-0607 ou 414-671-6350 ; télécopieur 800-690-2966; télécopieur internationale 414-671-3976.

⚠ ATTENTION

Ne déplacez pas et ne bougez pas l'appareil pour le nettoyer. L'appareil est volumineux et lourd.

Nettoyage quotidien

Pour préserver la finition de l'appareil et maintenir la performance, il est recommandé de nettoyer tous les jours l'appareil.

AVIS

IMPORTANT—N'UTILISEZ JAMAIS une serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur les surfaces en plastique telles que les pare-haleine ou les capots rabattables. Les serviettes en papier et le nettoyant pour vitres peuvent rayer l'équipement. Essuyez les surfaces plastique à l'aide d'un chiffon doux, propre et humide.

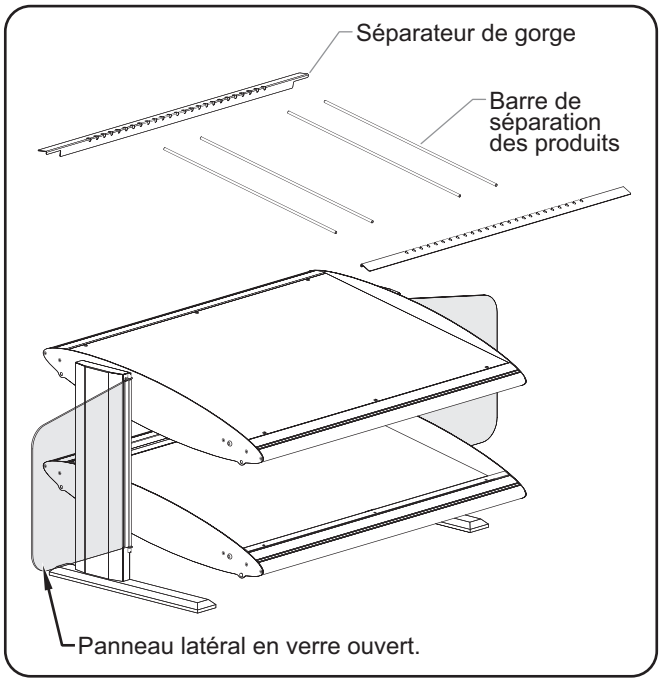
Nettoyez l'unité quotidiennement pour éviter les dysfonctionnements et assurer un fonctionnement sain.

Utilisez uniquement des nettoyants non abrasifs et des chiffons doux. Les chiffons et nettoyant abrasifs pourraient rayer la finition de l'unité, altérant son apparence et la rendant vulnérable à l'accumulation de saleté. Utilisation de matériaux abrasifs annulera la garantie.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation, et laisser refroidir l'appareil.
2. Retirez et jetez tous les produits alimentaires restants.
3. Ouvrez les panneaux latéraux en verre, afin d'accéder facilement à l'ensemble du rayonnage pour le nettoyage.

NOTA: Les panneaux latéraux en verre sont maintenus en place par un aimant.

4. Enlevez et nettoyez les barres de séparation des produits, ainsi que les séparateurs de gorge.
   - Soulevez les barres de séparation des produits vers le haut pour les enlever des séparateurs de gorge.
   - Les séparateurs de gorge sont maintenus en place par des aimants positionnés le long des bords avant et arrière du rayon. Pour enlever un séparateur de gorge, tirez sur le séparateur, afin de le séparer du bord.



Nettoyage du comptoir chauffant

5. Essuyez l'ensemble des surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon humide. Vous pourrez utiliser un nettoyant non-abrasif pour éliminer les tâches difficiles.
6. Séchez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon sec non abrasif.
7. Nettoyez les panneaux sur la face vitrée à l'aide d'un nettoyant pour vitres traditionnel.
8. Nettoyez les pare-haleine et capots rabattables ou plastique (si installés) à l'aide d'un chiffon propre, de savon doux et d'eau. ***REMARQUE :*** **N'utilisez pas de serviette en papier ou un nettoyant pour vitres sur des surfaces en plastique. Leur contact pourrait rayer votre matériel.**

Remplacement d'une ampoule au xénon

Les comptoirs chauffants Hatco sont équipés de lampes de vitrine au xénon qui permettent d'éclairer la zone chauffante. Utilisez une ampoule Hatco réf. R02.30.171.00 pour remplacer une ampoule au xénon.

NOTA: Les ampoules fournies par Hatco sont spécialement conçues à cette fin. Utiliser des ampoules non fournies par Hatco annulera la garantie de l'appareil.

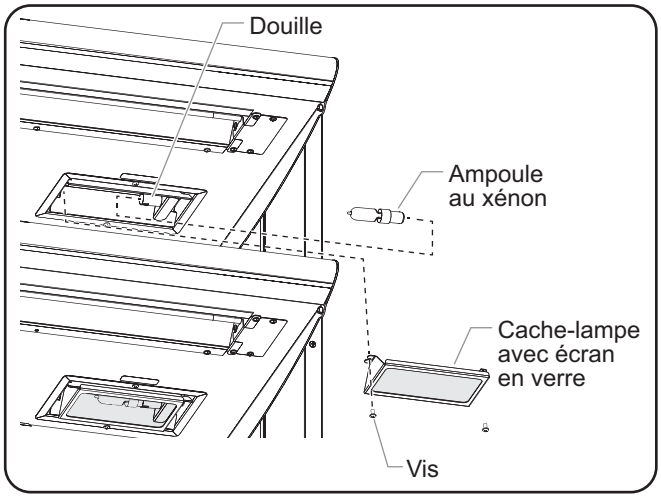
⚠ AVERTISSEMENT

N'utiliser que des ampoules électriques qui correspondent ou qui surpassent les standards de la Fondation Nationale des Affaires Sanitaires (NSF) et qui sont spécifiquement conçues pour les espaces de conservation des aliments. La casse d'ampoules électriques non enduites de manière spécifique pourrait entraîner des lésions corporelles et/ou une contamination des aliments.

Appliquez la procédure suivante pour remplacer une ampoule au xénon.

1. Mettre l'appareil hors tension, débrancher le cordon d'alimentation, et laisser refroidir l'appareil.
2. En plaçant une main sous le cache-lampe, utilisez un tournevis pour retirer les deux vis qui maintiennent le cache-lampe en position.

NOTA: L'écran en verre sous le cache-lampe est desserré et tombera avec le cache-lampe. Veillez à soutenir le cache-lampe d'une main durant le retrait des vis.



Remplacer un tube d'éclairage

3. Enlevez l'ampoule usagée de la lampe de vitrine de la douille.
   a. Faites tourner l'ampoule dans la douille jusqu'à ce que les stries de l'ampoule soient en dehors du dispositif de verrouillage de la douille.
   b. Enlevez l'ampoule de la douille.
4. Installez une nouvelle ampoule au xénon pour lampe de vitrine dans la douille.
   a. Poussez l'ampoule dans la douille jusqu'à ce que les stries de l'ampoule s'alignent sur le dispositif de verrouillage de la douille.
   b. Faites tourner l'ampoule de sorte que les stries de l'ampoule s'insèrent dans le dispositif de verrouillage de la douille.
5. Positionnez le cache-lampe doté de l'écran en verre au-dessus de l'ampoule au xénon pour lampe de vitrine et fixez-le à l'aide de deux vis.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT

La réparation de cet appareil doit être confiée exclusivement à du personnel qualifié. Les réparations par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des décharges électriques et des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE: Mettez l'unité hors tension depuis l'interrupteur, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'unité refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, tout réglage ou tout entretien.

Symptômes	Causes Probables	Action Correctrice
Les lampes de la vitrine ne fonctionnent pas.	Alimentation coupée.	Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
	Les lampes au xénon sont défectueuses.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil n'est pas suffisamment chaud.	Thermostat réglé trop bas.	Réglez la/les commande(s) de température à une température plus élevée. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
	Mouvement d'air excessif autour de l'unité.	Réduisez ou redirigez le mouvement d'air (un conduit de climatisation ou un extracteur d'air, par exemple) loin de l'unité, ou installez des capots rabattables sur l'unité afin de retenir la chaleur et de bloquer le débit d'air.
	Unité branchée à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
L'appareil est trop chaud.	Thermostat réglé trop haut.	Réglez la/les commande(s) de température à une température plus basse. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Unité branchée à une alimentation électrique inappropriée.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
Pas de chaleur, lumière.	Thermostat réglé trop bas.	Réglez la/les commande(s) de température à une température plus élevée. Consultez la section FONCTIONNEMENT pour les procédures à suivre.
	Les éléments chauffants ne fonctionnent pas.	Contactez votre agent de maintenance agréé ou Hatco pour toute demande d'assistance.
Pas de chaleur ni de lumière.	Alimentation coupée.	Placez l'interrupteur I/O (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
	Le coupe-circuit a disjoncté.	Réinitialisez le disjoncteur. Si le coupe-circuit continue de disjoncter, contactez un agent de service agréé ou Hatco pour obtenir une assistance.

Vous avez des questions en ce qui concerne les pannes?

Si le problème persiste, veuillez contacter l'agence d'entretien agréée Hatco la plus proche ou Hatco pour obtenir une assistance. Pour trouver l'agence d'entretien la plus proche, rendez-vous sur le site Internet de Hatco (**www.hatcocorp.com**) et cliquez sur Trouver un agent d'entretien, ou contactez **l'équipe d'entretien et de pièces détachées de Hatco :**

Numéro de téléphone: **800-558-0607 ou 414-671-6350**
Courriel: **partsandservice@hatcocorp.com**
Télécopie: **800-690-2966 ou 414-671-3976**

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Montant pour éclairage d'accentuation

Un montant pour éclairage d'accentuation est disponible pour tous les modèles et peut être ajouté en option lors de la commande. L'éclairage d'accentuation consiste en une bande verticale de lumières DEL réparties vers le centre de chaque montant.

Barres de séparation des produits

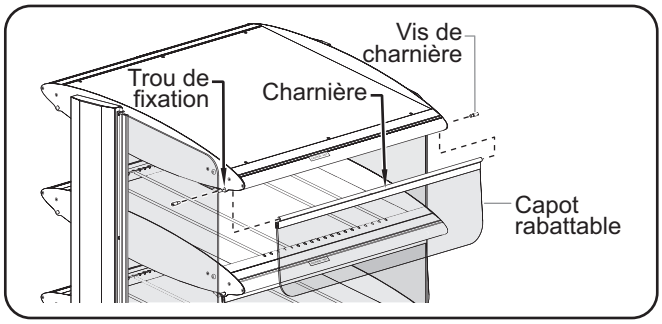
Des barres de séparation des produits en acier inoxydable sont disponibles en accessoires.

HZM-DIV .....Barre de séparation des produits en acier inoxydable

Capots rabattables

Des capots rabattables peuvent être préinstallés en option pour tous les modèles. Les capots peuvent être installés sur le côté client ou sur le côté serveur de l'unité. Observez la procédure suivante pour installer les capots rabattables (la procédure est la même pour les deux côtés et pour les différents rayonnages).

1. Alignez les orifices des vis situés à chaque extrémité de la charnière du capot rabattable sur le trou de fixation situé sur chaque plaque d'extrémité de l'appareil.
2. Insérez une vis de charnière dans chaque plaque d'extrémité, ainsi que dans le capot rabattable.
3. Serrez les vis de charnière jusqu'à ce que le capot ne bouge plus. Ne les serrez pas trop fort.

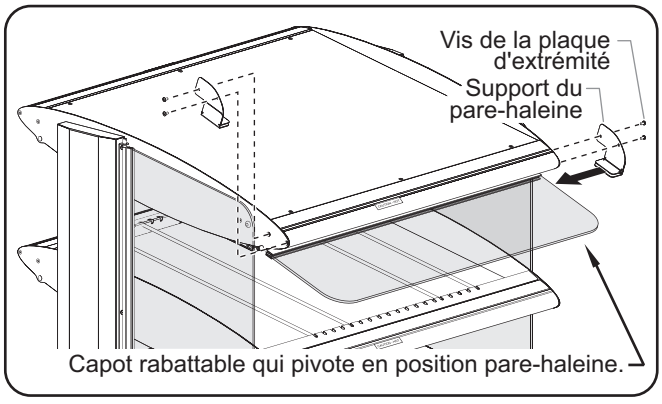


Installation des capots rabattables

Pare-haleine

Des pare-haleine sont disponibles pour tous les modèles en option lors de la commande. Les pare-haleine sont installés en repositionnant les capots rabattables et en les fixant avec un support.

1. Installez le capot rabattable. Consultez le chapitre dédié aux « capots rabattables » dans cette section.
2. Enlevez les deux vis de la plaque d'extrémité de chaque côté de l'appareil.
3. Faites pivoter vers le haut et maintenez le capot rabattable dans la position du pare-haleine.
4. Alignez les trous de l'un des supports pour pare-haleine sur les orifices des vis de la plaque d'extrémité et faites glisser le support sur le capot rabattable.
5. Faites passer les vis de la plaque d'extrémité dans le support du pare-haleine et dans la plaque d'extrémité. Serrez-les fermement.
6. Répétez les étapes 2 à 5 de l'autre côté de l'appareil.



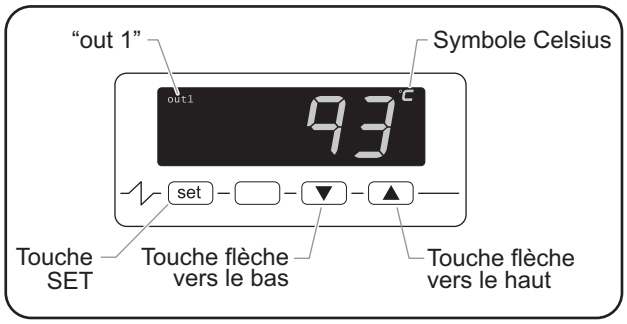
Installation du pare-haleine

Thermostat Numérique

Les unités peuvent être équipées d'un thermostat numérique optionnel visant à réguler et à afficher les températures de la base. Observez les procédures suivantes pour utiliser le thermostat numérique.

NOTA: Cette option sera initialement installée à l'usine et ne pourra pas être ajoutée par la suite.

NOTA: Les unités destinées à l'exportation vers des pays autres que les États-Unis ou le Canada seront équipées de régulateurs de température numériques indiquant la température en degrés Celsius (°C).



Thermostat Numérique

1. Placez l'interrupteur I/0 (marche/arrêt) sur la position « I » (marche).
   - Le régulateur de température numérique sera activé et la température actuelle des bases chauffantes apparaîtra sur l'affichage. **ATTENTION! Certaines surface extérieures de l'unité deviendront chaudes. Soyez prudent lorsque vous touchez ces surfaces.**
   - Le message « out 1 » apparaît en haut à gauche de l'affichage pour indiquer que la base est en train de chauffer.
2. Appuyez puis relâcher la touche [set]. Le point de consigne de température actuel sera indiqué sur l'affichage et « out 1 » clignotera dans le coin supérieur gauche.
3. Appuyez sur la touche [▲] ou [▼] dans les 15 secondes pour modifier le point de consigne. Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 15 secondes, l'affichage rétablira la température actuelle des bases chauffantes.
4. Appuyez sur la touche [set] ou patientez pendant 15 secondes pour verrouiller le nouveau point de consigne de température. La plage du point de consigne du thermostat est comprise entre la température ambiante et la température de service maximale de l'unité.

Verrouiller/déverrouiller le thermostat numérique

Les touches du régulateur de température numérique peuvent être verrouillées afin d'empêcher toute modification non autorisée des réglages.

Pour verrouiller les touches du régulateur de température numérique:

- Appuyez sur les touches [set] et [▼] simultanément pendant 2 secondes minimum. Le message « Loc » apparaîtra sur l'affichage.

Pour déverrouiller les touches du régulateur de température numérique :

- Appuyez sur les touches [set] et [▼] simultanément jusqu'à ce que le message « UnL » s'affiche à l'écran.

GARANTIE LIMITÉE

1. GARANTIE DU PRODUIT

Hatco garantit que les produits qu'il fabrique (les « Produits ») sont exempts de défauts de matériel et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat à condition que l'appareil soit installé et entretenu conformément aux instructions écrites de Hatco ou 18 mois après la date de l'expédition par Hatco. L'acheteur doit prouver la date d'achat du Produit par l'enregistrement du produit auprès de Hatco ou par d'autres moyens satisfaisants pour Hatco, à sa seule discrétion.

Hatco garantit que les composants du Produit suivants sont exempts de défauts de matériel et de fabrication à partir de la date d'achat (sous réserve des conditions précédentes) pour la ou les périodes de temps et en fonction des conditions listées ci-dessous :

a) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS un an (1) supplémentaire pour les pièces uniquement :

Éléments du grille-pain à convoyeur (enveloppe métallique)
Éléments des tiroirs chauffants (enveloppe métallique)
Tiroirs, roues et glissières des tiroirs chauffants
Éléments des rampes chauffantes (enveloppe métallique)
Éléments des vitrines chauffantes (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des armoires de stockage (enveloppe métallique, air chauffant)
Éléments des compartiments chauffants — série HW et HWB (enveloppe métallique)

b) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS quatre (4) ans pour les pièces uniquement :

Cuves 3CS et FR

c) Garantie d'un (1) an pour les pièces et la main-d'œuvre PLUS neuf (9) ans pour les pièces uniquement :

Cuves des appareils de chauffage d'appoint électriques
Cuves des appareils de chauffage d'appoint à gaz

d) Garantie de quatre-vingt-dix (90) jours pour les pièces uniquement :

Pièces de rechange

LES GARANTIES PRÉCÉDENTES SONT EXCLUSIVES ET REMPLACENT TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, TOUTES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE FINALITÉ PARTICULIÈRE OU TOUS BREVETS OU TOUTES AUTRES ATTEINTES AUX DROITS DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE. Sans restreindre la portée générale des énoncés précédents, CES GARANTIES NE COUVRENT PAS : Ampoules d'éclairage à incandescence enduites, lumières fluorescentes, ampoules de lampes chauffantes, ampoules d'éclairage à halogène enduites, ampoules de lampes chauffantes au xénon, tubes d'éclairage DEL, composants en verre et fusibles ; défaut de produit dans la cuve d'un appareil de chauffage d'appoint, dans un échangeur de chaleur à tubes à ailettes ou tout autre équipement de chauffage d'eau causé par la calcification, l'accumulation de sédiments, la réaction d'un produit chimique ou le gel ; ou une mauvaise utilisation, une manipulation ou une mauvaise application, une installation inappropriée du Produit ou l'utilisation d'une tension inappropriée.

2. LIMITES DES RECOURS ET DES DOMMAGES

La responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur prévues par les présentes seront limitées exclusivement, au gré de Hatco, à la réparation ou au remplacement à l'aide de pièces ou de Produits nouveaux ou remis à neuf par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco (sauf si l'Acheteur se situe hors des États-Unis, du Canada, du Royaume-Uni ou de l'Australie, auquel cas la responsabilité de Hatco et la seule voie de recours de l'Acheteur seront limitées exclusivement au remplacement des pièces concernées par la garantie) à l'égard de toute revendication effectuée dans les délais de garantie applicables mentionnés ci-dessus. Hatco se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute réclamation en partie ou dans son intégralité. Dans le cadre de cette Garantie limitée, « remis à neuf » signifie une pièce ou un Produit dont les caractéristiques techniques d'origine ont été restaurées par Hatco ou un centre de réparation agréé par Hatco. Hatco n'acceptera aucun retour de Produits sans qu'il n'ait auparavant donné son accord écrit, et tous ces retours approuvés doivent être effectués aux seuls frais de l'Acheteur. HATCO NE SERA PAS TENU RESPONSABLE, DANS AUCUNE CIRCONSTANCE, DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, COMPRENANT, MAIS NE SE LIMITANT PAS À, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE OU PERTES DE PROFITS DUS À UNE UTILISATION OU À UNE IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LES PRODUITS OU DUS AU FAIT QUE LES PRODUITS ONT ÉTÉ INTÉGRÉS DANS OU QU'ILS SONT DEVENUS UN COMPOSANT DE TOUT AUTRE PRODUIT OU BIEN.

AUTHORIZED PARTS DISTRIBUTORS • AUTORISÉS DISTRIBUTEURS DE PIÈCES

ALABAMA
Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA
Service Solutions Group
Phoenix 602-234-2443

Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA
Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100

Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106

P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO
Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA
Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800

3Wire Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681

B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456

Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA
TWC Services
Mableton 770-438-9797

Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837

Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII
Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466

Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS
Parts Town
Lombard 708-865-7278

Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229

Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000

Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA
GCS Service
Indianapolis 317-545-9655

IOWA
Electric Motor Service Co.
Davenport 319-323-1823

Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY
Service Solutions Group
Lexington 859-254-8854

Service Solutions Group
Louisville 502-451-5411

LOUISIANA
Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND
Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080

GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS
Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320

Commercial Kitchen Service
Bay City 517-893-4561

Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA
GCS Service
Plymouth 800-345-4221

MISSOURI
General Parts
Kansas City 816-421-5400

Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700

Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA
Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA
Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006

Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY
Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145

Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK
Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544

Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515

Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425

Duffy's Equipment Services, Inc.
Buffalo 800-836-1014

3Wire Northern
Plattsburgh 800-634-5005

Duffy's Equipment Services, Inc.
Sauquoit 800-836-1014

J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA
Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO
Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6635

Service Solutions Group
Cincinnati 513-772-6600

Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057

Electrical Appl. Repair Service
Brooklyn Heights 216-459-8700

E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA
Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184

Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON
Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA
Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401

FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800

Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244

K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

Electric Repair Co.
Reading 610-376-5444

RHODE ISLAND
Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA
Whaley Foodservice Repair
W. Columbia 803-791-4420

TENNESSEE
Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS
GCS Service
Fort Worth 800-433-1804

Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100

Cooking Equipment Specialist
Mesquite 888-866-9276

Refrigerated Specialist, Inc.
Mesquite 888-866-9276

Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH
La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA
Daubers
Norfolk 757-855-4097

Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON
3Wire Restaurant Appliance
Seattle 800-207-3146

WISCONSIN
A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160

A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA

ALBERTA
Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA
Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484

Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA
Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK
EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO
R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580

Choquette - CKS, Inc.
Ottawa 613-739-8458

QUÉBEC
Choquette - CKS, Inc.
Montreal 514-722-2000

Choquette - CKS, Inc.
Québec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM

Marren Group
Northants +44(0)1933 665313

HATCO CORPORATION
P.O. Box 340500
Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A.
800-558-0607 414-671-6350
Parts and Service Fax 800-690-2966
International Fax 414-671-3976
partsandservice@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Register your unit online!
See IMPORTANT OWNER INFORMATION section for details.

S'inscrire en ligne!
Lisez la section INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE PROPRIETAIRE pour plus de informations.

Printed in U.S.A. October 2013 P/N 07.04.663.00 Form No. HXMM-1013